Wołowina z imbirem

Dodano: 2010-01-01 17:43:12
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1719 razy.

Kuchnia birmańska
3 średnie cebule, drobno posiekane
2 roztarte ząbki czosnku
1 łyżeczka kurkumy (cuncuma domeetica) (dowolnie)
łyżeczki przyprawy chili
1 kawałek korzenia imbiru - zmielony, posiekany lub w proszku
1 łyżeczka soli
1/2 kg wołowiny bez kości pokrajanej w kostkę
2-3 łyżki oleju jadalnego
obrane, posiekane
1 szklanka rosołu lub wody z kostką rosołową

1. Cebulę, czosnek, karkumę, chili i sól, utrzeć na jednolitą masę; dokładnie wymieszać z mięsem, odstawić na 3 godz., kilka razy przełożyć .
2. Wołowinę z przyprawami smażyć na mocno rozgrzanym oleju do zrumienienia.
3. Dodać pomidory, dusić na małym ogniu przez 10 min.
4: Wlać rosół lub wodę z kostką rosołową, gotować na małym ogniu przez 1 i1/2 godz., aż mięso będzie miękkie, w razie potrzeby podlać wodą.
5. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko i ogórkiem konserwowym ewentualnie z jedną z azjatyckich sałatek.
Proporcje dla 4-5 osób

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD